

Carta Music Bar

Bocados y Aperitivos

Ostra *Gillardeau* nº5

con vinagreta *mignonette* de vinagre de Jerez | 4,5.

Zamburiña

a la bilbaína picantona | 4,5.

Matrimonio de anchoa 00 del Cantábrico y boquerón

acompañado de pan de cristal | 5,5.

Bocado de tartar de gamba blanca de Huelva

sobre patata crujiente con ensaladilla | 4,5.

Hogaza tostada con *stracciatella* cremosa

y anchoa del Cantábrico 00 | 7.

Hogaza tostada con pulpo gallego y *scamorza* gratinado

y pimentón agridulce de la Vera | 9.

Láminas de vieira en aguachile verde

con jalapeño, pepino y rábano | 8.

Carpaccio de lomo bajo

con huevo de codorniz y gilda | 6.

Cortes y Curados

Jamón ibérico de bellota | 33. | 21.

Cecina de *wagyu* A5 | 26. | 14.

Mortadella italiana artesana picante | 13. | 8.

Tabla de quesos | 12. | 7.

Sashimi de lomo de salmón ahumado

(Ahumados Domínguez) | 20. | 12.

Tabla Selección Ó | 28. | 16.